

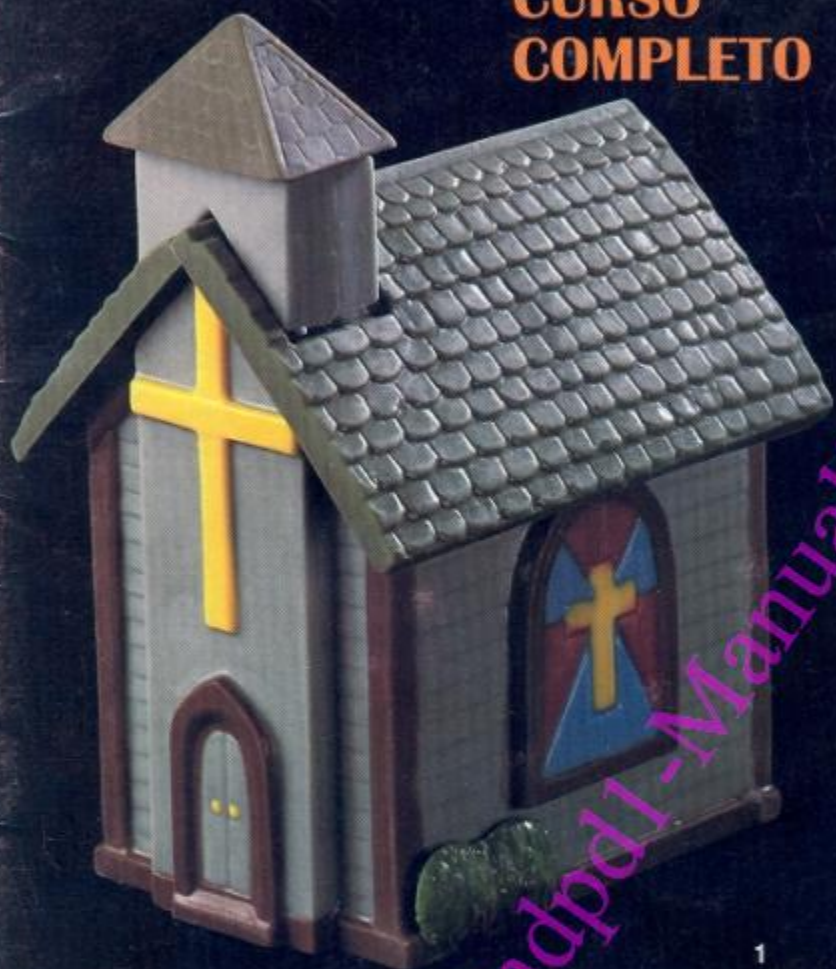
PRECIO:

18.00

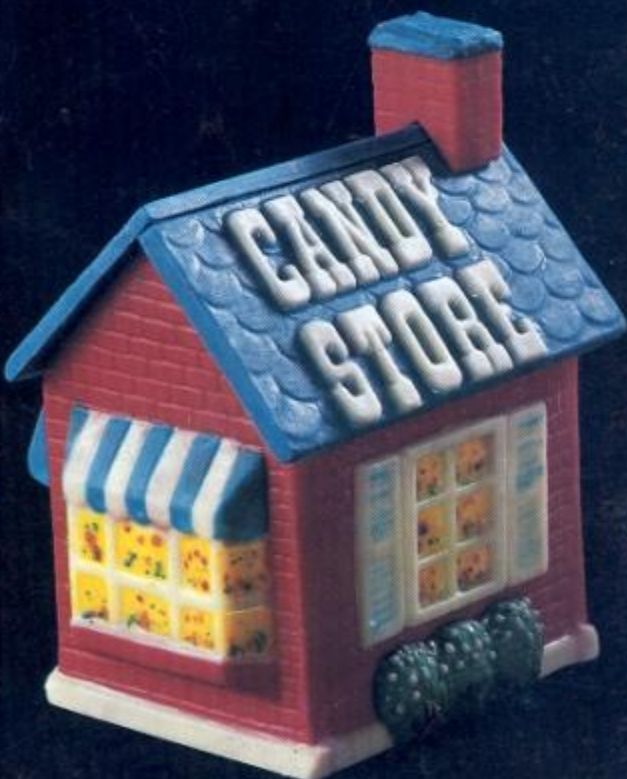
especial de:

FIGURAS DE CHOCOLATE ARTÍSTICO

CURSO
COMPLETO



PARA COLECCIONAR



3 al 9

10



16

Directora:
Dora Dueñas Veloz

Autores de los trabajos:
Amparo Tamayo Díaz

Formación:
Dulce Alejandra Quintana

Fotografías:
Pedro Caballero

Diseño :
Ricardo Alejandro Lastra Dueñas

Distribuido por:
Distribuidora Intermex en:

- centros comerciales
- puestos de revistas
- interior de la república
- y tiendas de decoración

Impreso en México, D.F.
Cualquier asunto relacionado con ésta revista dirigirse a: Dora Dueñas Veloz
Valle #5 Col. Atlanta, Cuautitlán Izcal
Edo. de México. C.P. 54740



17



18



19



20



21





37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48

CONMEMORATIVOS PARA LAS FIESTAS PATRIAS







63

64

67



65

66





68



69



70



71



72



73



74



75



76



77





79

78

82



83



A

B

C

D

84



E

F

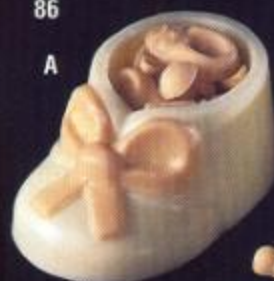
G

CONMEMORATIVOS PARA BABY SHOWER

86

A

B



C

87



A

B

C

D

E

F

G



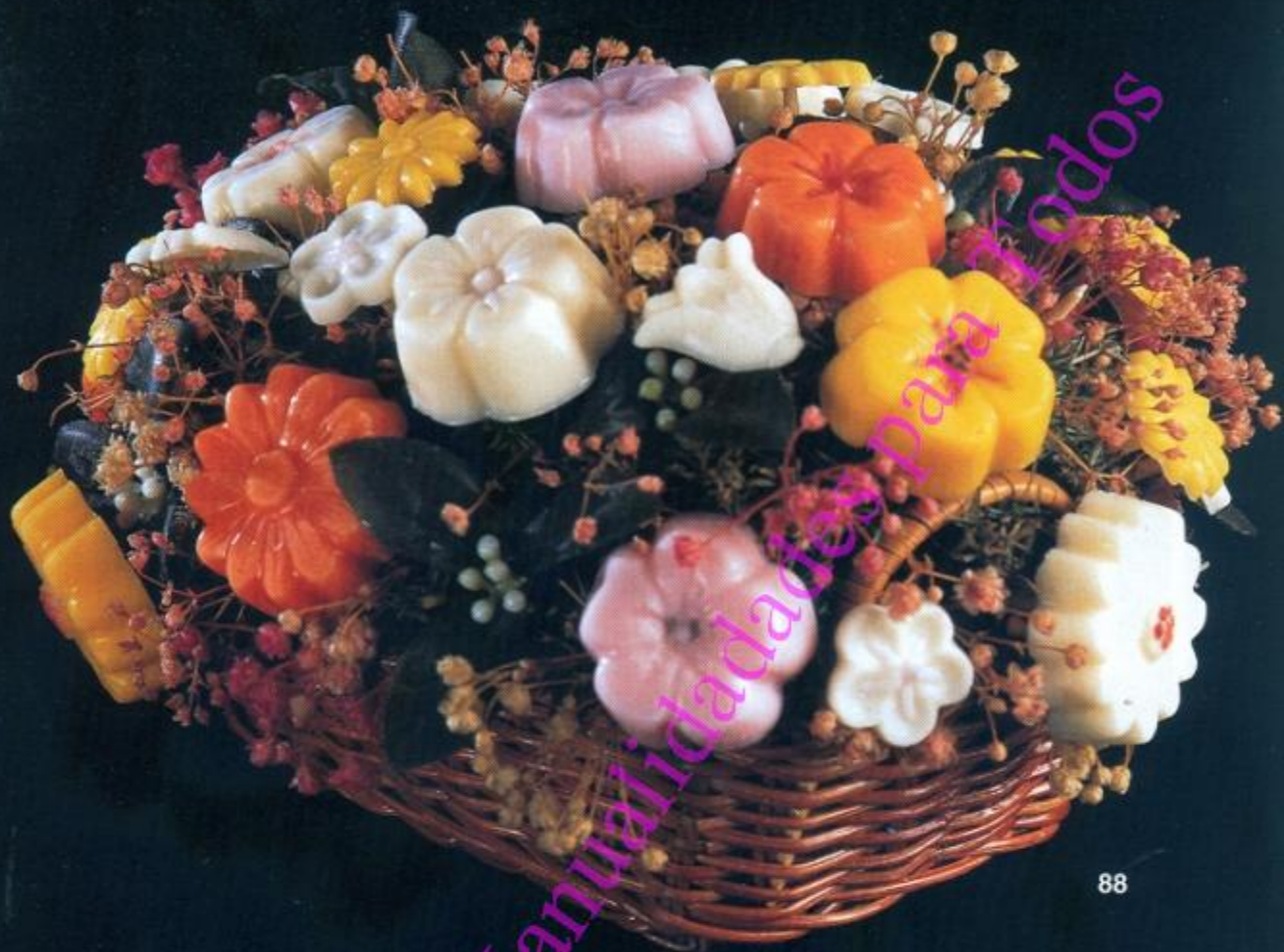
H

I

J

85

12



88

REGALOS



89



90



91



92



PARA
MAMÁ

93

FIGURAS DE CHOCOLATE ARTÍSTICO

LISTA DE MATERIALES



1. ENVACES DE PLÁSTICO TOPERWERE.
2. CHOCOLATE EN PASTILLA "MONT BLANC", CHOCOLATE EN TROZO "QUERÉTARO", CHOCOLATE DE GOTA "ALPECY", CHOCOLATE EN TABLETA "VAN LEER" EN LOS COLORES QUE HAY EN EL MERCADO.
3. MOLDES DE PLÁSTICO TRANSPARENTES (DEACUERDO AL MODELO QUE SE ELIJA)
4. CUCHARITAS DE PLÁSTICO.
5. PALILLOS DE DIENTE
6. PALITOS DE PLÁSTICO (PARA PALETAS)
7. AGITADORES DE PLÁSTICO
8. UN AGITADOR DE GLOBO
9. CUTER O CUCHILLO PEQUEÑO.
10. PINCELES CON PELO DE CAMELLO DESDE EL #0 HASTA EL #12
11. UNA BROCHA DE PELO SUAVE
12. SERVILLETAS ABSORBENTES DE PAPEL
13. UNA SARTENETA ELÉCTRICA (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

Presentamos el curso de chocolate artístico con la técnica más sencilla, con la finalidad de que usted pueda elaborar en su casa cualquiera de los trabajos en exhibición. No se requieren mayores habilidades, el tiempo de realización es mínimo y los materiales son muy accesibles.

Su dedicación será recompensada con la satisfacción al crear por su cuenta cualquier modelo, sea para adornar su casa, para regalar o para iniciar una industria familiar.

A continuación exponemos el procedimiento de la casita de corazones (trabajo #94).

MATERIALES: chocolate en tableta "Van leer" en colores: verde agua (5 gr.); azul rey (25 gr.); morado (25 gr.); café (10 gr.); chocolate de gota "Alpecy" en color blanco (280 grs.); un molde de plástico transparente del modelo indicado y demás accesorios de la lista de materiales.

1er. PASO.- Colocar poca agua en la sarteneta y calentar a temperatura media, depositar en el agua ya caliente los envases de plástico con cada color de chocolate e ir meciendo con su agitador respectivo hasta tener una consistencia a punto de listón (que haga hilo); controlar la temperatura de la sarteneta, pues no debe hervir el agua, tampoco se debe permitir que el vapor penetre en los recipientes y mucho más importante es controlar la temperatura del chocolate, que no debe exceder de los 38°C.



2do. PASO.- Probar la temperatura en la parte sensible del dedo índice, si está muy caliente, ir meciéndolo hasta tener la temperatura adecuada y la consistencia para empezar a pintar o vaciar.



3er. PASO.- Empezar a pintar de inmediato, cada color en forma independiente, iniciando siempre en las zonas más pequeñas y profundas del molde utilizando pinceles limpios, y de tamaño adecuado para cada zona.

Iniciar con el chocolate en color verde agua, pintando en las zonas de naturaleza sobre el molde de la pared (en forma de 2 aguas).



Continuar con el chocolate azul rey y morado en los corazones de la pared superior, pared corta y corazones del techo, alternando los 2 colores, llenando hasta la orilla exterior de cada corazón utilizando el pincel chocolate suficiente.



Cuando el pintado se realiza en motivos pequeños, el chocolate se va secando casi en forma instantánea. Cuando el llenado o vaciado es más profundo se procura detener el molde en forma horizontal, o sobre la mesa para que el chocolate no se aglomere en un extremo. Pintar con morado en los lados del ángulo superior de la pared y de la viga de unión. Deben pintarse todos los corazones aunque físicamente no presentemos terminado en la fotografía.



Pintar los macetones y puerta con chocolate en color café, incluso cubriendo el corazón morado de la puerta, extendiendo el chocolate con el pincel, cubriendo perfectamente, llegando hasta las orillas en puerta y macetones sin rebasar sus límites, sin embargo las gotas que llegaran a caer o los delineados deformes dejar secar, ya que es mejor corregir esos errores, levantando con la punta de un palillo de dientes, como veremos a continuación.



Una vez que el pintado esté seco, se puede voltear el molde para verificar el delineado o errores, por esta razón el molde debe ser transparente.



Previamente se debe terminar de pintar todos los colores y detalles en todas las piezas.

4to PASO.- Calentar el chocolate "Alpecy" blanco también a 38°C, comprobando su consistencia (tal como se hizo anteriormente, 1er paso) y realizar el vaciado de chocolate blanco en todas las piezas, utilizando cucharilla de plástico sobre los colores pintados anteriormente; una vez cubiertas esas zonas, vaciar con el recipiente llegando hasta las orillas de cada pieza.



5to PASO: Vaciado el chocolate blanco, vibrar el molde ligeramente dando golpecitos en la mesa con el objeto de extraer las burbujas hacia el exterior. físicamente presentamos el vaciado solo en 2 piezas, pero hay que aclarar que el vaciado se debe realizar en las 4 piezas del molde.



6to PASO: Terminado el vaciado en las 4 piezas, dejar en reposo 10 minutos, a continuación introducir el molde vaciado en el congelador (sin escarcha) durante unos 15 o 20 minutos, por lo regular el tiempo depende del espesor (grueso) de las piezas, mientras más delgado, el tiempo en el congelador será menor, sin embargo se debe vigilar el endurecimiento de las piezas vaciadas, porque también depende de la temperatura del congelador.- No debe exceder el congelamiento ya que puede cristalizarse el chocolate.

A continuación retirar el molde del congelador, voltear hacia abajo, mover ligeramente con los dedos, en los extremos del molde y desmontar las piezas.



Limpiar el molde con un paño seco que no deje pelusa, o lavar con esponja suave y agua jabonosa.

Ocupar nuevamente el molde y repetir el mismo procedimiento, ya que se realizarán 2 piezas de pared (en forma de dos aguas); 2 piezas rectangulares (donde van los 3 corazones), 2 piezas para el techo (con hileras de corazones) y una sola viga de unión (pieza alargada).



7mo PASO: Raspar las asperezas e imperfecciones de las orillas, en las piezas que sea necesario, utilizando cuchillo o cúter, trabajando con mucho cuidado, continuando con una limpieza minuciosa, utilizando brocha de pelo muy suave (de preferencia que sea de pelo de camello)



Fundir a baño maría el chocolate "Alpecy" blanco (a 38° C), colocar el chocolate con pincel en las orillas inferiores de la pared y proceder a pegar una por una las piezas rectangulares, colocando incluso en ésta última y sujetar con los dedos unos 2 minutos o hasta que pegue.



Colocar con el pincel más chocolate por el lado interior de la unión de las piezas, para reforzar las coyunturas.



Ya que se hayan pegado las 4 paredes, colocar una de las piezas del techo aplicando chocolate en las partes de unión sujetando hasta que pegue.



Pegar la pieza izq. del techo, por último colocar chocolate blanco al dorso de la viga y pegar sobre las dos piezas del techo, sujetando, incluso se reforzará al dorso de las uniones, por el lado interior, volteando la casita boca abajo.



En el conejito que presentamos a continuación, se necesita chocolate de trozo "Querétaro" en azul rey, naranja y verde bandera; chocolate de tableta "Van leer" en color café; chocolate de gota "Alpecy" en color rosa y blanco. Calentar el chocolate a 38°C y comprobar su consistencia.



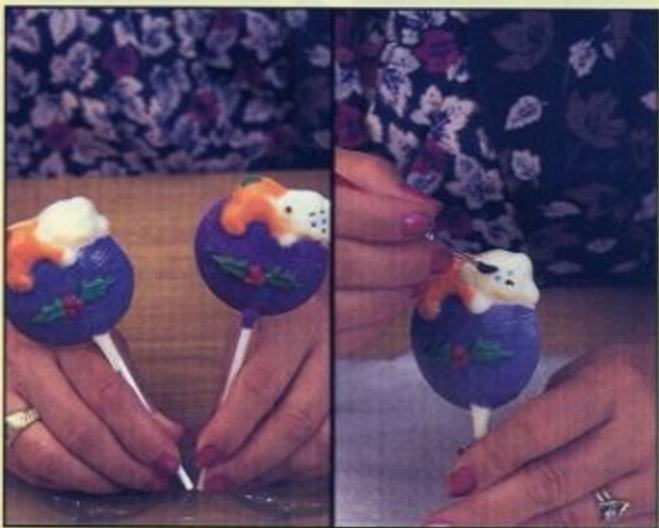
En el conejo pintar con el pincel con sus colores correspondientes, iniciando en las zonas más profundas del molde y dejar secar unos 2 minutos, (en el lado izquierdo del molde mostramos como se pinta una paleta).



Vaciar el chocolate blanco "Alpecy" en el molde del conejo; llegando hasta la orilla exterior de la silueta, vibrar el molde para extraer las burbujas; dejar reposar 10 minutos, introducir en el congelador (sin escarcha) durante 18 o 20 minutos, desmontar una vez que se encuentre a temperatura ambiente, pintar con pincel, las rayas junto a las huellas con color café, en las zonas rosadas de las orejas puntear con chocolate blanco utilizando la punta del pincel y dejar secar.



Vaciando previamente chocolate blanco en el molde de la paleta, introducir el palillo de plástico en el chocolate fresco, girando ligeramente, dejar reposar 6 minutos, introducir el molde al congelador (sin escarcha), desmontar, esperar a que se encuentre a temperatura ambiente, pintar con pincel fino en ojos, boca, cejas y orejas, (este procedimiento se realiza en rostros de motivos chicos de animales y figuras humanas).



1.- IGLESIA GRIS CON VITRALES.

Medidas: 16 x 9.5 cms de ancho x 11 cms de fondo.

Peso: 400 gr.

Material: Molde de plástico transparente modelo I.L.A 1420-1 y 1420-2; chocolate Alpezzi o Querétaro en colores azul, amarillo, verde, rojo, café y blanco en cantidades indicadas en procedimiento.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir a 38°C en baño María de manera alternada: 10gr. de chocolate amarillo, 5gr. de azul y 5gr. de rojo. Iniciar pintando las tres cruces chicas las ventanas y la cruz grande con chocolate amarillo utilizando un pincel del No. 00 y dejar secar.

2.- Pintar con chocolate azul tres partes del vitral alrededor de la cruz, de manera simétrica, dejar secar; pintar en rojo las tres partes restantes del vitral.

3.- Fundir en un mismo recipiente 5gr. de chocolate café con chocolate blanco, agitar bien para obtener el color café claro. Con el pincel del No. 3 pintar: en marcos de ventanas, puerta principal y todos los laterales de cada pared excepto la parte saliente superior de la fachada.

4.- Fundir 130gr de chocolate azul, 66gr. de amarillo, 22 gr. de rojo y 22gr. de blanco; agitar continuamente para obtener 240gr. de chocolate color gris claro; checar la temperatura y punto de hilo, realizar el llenado de las paredes previamente pintadas; eliminar burbujas y llenar al mismo tiempo las dos piezas que forman la base del campanario; dejar reposar un momento y guardar el chocolate sobrante para el armado final.

5.- A la par del paso anterior fundir 60gr. de chocolate verde, 30 gr. de amarillo, 30gr. de azul y 10gr. de rojo; agitar constantemente para obtener el color verde olivo. Llenar los dos moldes del techo y el copete del campanario; eliminar burbujas, congelar de 20 a 25 min.; desmoldar, retirar con un cuchillo los sobrantes de las orillas y dejar templar.

6.- fundir el sobrante del gris claro con el pincel No. 3 untar chocolate

detrás de la pared del frente en las orillas laterales, pegar las dos pares con vitrales; reforzar las uniones con más chocolate y dejar secar. Untar chocolate detrás de la pared posterior y unir a las anteriores, reforzar uniones y dejar secar. Unir las dos piezas grises del campanario, dejar secar.

7.- Untar chocolate en toda la parte superior de las paredes y colocar los dos techos, primero el corto y luego el más ancho encima del anterior, dejar secar y reforzar por la parte interior todo el techo de la iglesia. Por último pegar el campanario y el copete verde. Fundir chocolate amarillo y con un palillo pintar los picaportes de la puerta en la fachada.

2.- OSO GRANDE CON CHALECO ROJO.

Medidas: 15.5 x 13.5 cms de ancho.

Peso: 70gr.

Material: Molde de plástico transparente LINNEAS A0-601; chocolate Alpezzi en colores blanco y rosa; chocolate Querétaro en colores: rojo, verde, café oscuro y negro; pinceles No. 1, 3 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate café oscuro, utilizar el pincel No. 1 para pintar cejas y trompa; fundir chocolate negro y pintar el botón del chaleco; fundir chocolate rosa y blanco para obtener color rosa pálido y pintar la nariz y el centro de las orejas; todo lo anterior dejar secar.

2.- Fundir el chocolate verde de 31 a 32°C (probar la temperatura para evitar zonas blanqueadas) y pintar el moño; de igual manera trabajar con el chocolate rojo, pintar el chaleco, incluso por encima del botón. Verificar a contraluz que hayan quedado las zonas rojas y verdes totalmente cubiertas, de lo contrario aplicar por turnos.

3.- Fundir 100gr. de chocolate blanco; checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo lo más rápido posible todo el molde del oso. Eliminar burbujas y emparejar la superficie. Congelar durante 25 min., desmoldar y esperar a que tome la temperatura ambiente.

4.- Fundir el chocolate blanco sobrante y con un palillo de madera aplicar puntos pequeños en el moño y dejar secar.

3.- PAYASO GRANDE VERDE CON VIOLETA

Medidas: 8.5 x 6.8 cms de ancho.

Peso: 40 gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Querétaro en colores: verde oscuro, violeta, rojo, naranja y azul, 5gr. de cada uno; chocolate Mont Blanc en colores: beige 5gr. combinado con 5gr. de chocolate blanco Alpezzi; pinceles del No. 02 y 04 y un palito de paleta de 15 cms de long.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir los chocolates de cada color y mantenerlos en baño María cuidando la temperatura.

2.- Con el pincel No. 02, iniciar pintando la boca, la nariz y la parte media del gorro con color rojo; el pelo y el olán del traje pintarlo con naranja; poner unas gotas en color azul sobre cada botón y con el color violeta pintar los zapatos y base del gorro; dejar secar todo lo anterior.

3.- Con el chocolate beige claro pintar las manos y la cara; por último con el chocolate verde pintar la borla del gorro y todo el traje, dejándolos secar.

4.- Fundir chocolate blanco Alpezzi, checar temperatura y punto de hilo; Llenar el molde con una cucharita de plástico; eliminar burbujas, colocar el palito de paleta dando medio giro; congelar de 10 a 15 min., desmoldar, quitar sobrantes de las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente. Pintar con pequeños puntos rojos los detalles del olán y botones; con azul pintar las cruces de los ojos.

4.- PAYASITO CON GLOBOS-MOÑO ROJO. PAYASO CHICO MINI-MOÑO ROJO.

Medidas: 5.2 x 3.9 cms de ancho.

Peso: 10 gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; mínimas cantidades de chocolate Van Leer en colores: verde claro, amarillo, café

encima del rojo y del verde, dejándolos secar.

2.- Fundir chocolate beige, pintando la carita y las manos; fundir chocolate amarillo y pintar el cabello, dejándolos secar.

3.- Fundir chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar el molde con la cucharita de plástico; eliminar burbujas; congelar 15 min.; desmoldar, eliminar imperfecciones de las orillas, dejar que tome la temperatura ambiente y con un poco de chocolate rojo pintar la boca.

14.- CAMPANA NAVIDEÑA.

Medidas: 6 x 7.5 cms de ancho

Peso: 25 gr.

Material: igual que trabajo No. 13, excepto color amarillo claro y beige.

PROCEDIMIENTO:

Seguir pasos 1 y 3 del trabajo No. 13, ver fotografía para la gama de colores.

15.- CANASTA CON PATITOS.

Medidas: 4 x 10 cms de ancho; cada patito 6

Peso: 117 gr.

Material: Molde de canasta, molde de patitos modelo I.L.A. 1042; Chocolate Van Leer en color: café oscuro; Chocolate Alpezzi en colores: blanco y naranja y pincel del No. 2.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate café oscuro, hacer el llenado a tres cuartas partes de la canasta, bañar las paredes y engrosar poco a poco dando vueltas al molde, dejando secar, repetirlo hasta que tenga un espesor de 2.5 mm; llenar con chocolate hasta la mitad de la canasta; meter al congelador durante 20 min.; desmoldar; afinar la orilla y con chocolate blanco fundido y casi frío aplicar en las orillas con el pincel No. 2 para simular un olán.

2.- Fundir el chocolate naranja, pintar los picos y patas de cada pato; dejar secar; fundir chocolate blanco para realizar el llenado de los siete patos; eliminar burbujas; congelar durante 20 min.; desmoldar con cuidado; afinar las orillas con el cuchillo; limpiar con la brocha y dejar que tomen la temperatura ambiente.

3.- Con un poco de chocolate café sobrante de la canasta pintar los ojos, pestañas y detalles de los patitos y colocarlos en la canasta.

16.- CASITA ALPES SUIZOS.

Medidas: 11.3 x 12.5 cms de ancho y 13.3 cms de fondo.

Peso: 370 gr.

Material: Molde de plástico modelo C. In C. A0035; chocolate Mont Blanc en colores: café oscuro, rojo, blanco y amarillo; sobrantes de chocolate en colores azul y rojo para hacer el color gris oscuro y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate café oscuro, pintar con el pincel No. 2 las jardineras de las ventanas, el marco de las puertas y las vigas de soporte, dejar secar; fundir chocolate amarillo pintar con el pincel No. 0 las ventanas y dejar secar.

2.- Fundir 100gr. de chocolate rojo, pintar con el pincel No. 0 los marcos de las ventanas y con el pincel No. 5 pintar las tejas de la puerta, posteriormente realizar el llenado de una de las piezas del techo, eliminar burbujas y dejar reposar un momento.

3.- Mezclar doce gotas de azul, seis gotas de amarillo y dos gotas de rojo para formar el gris oscuro y pintar utilizando el pincel No. 2 la puerta.

4.- Fundir 300 gr. de chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo la pared del frente, una pared lateral y una de las piezas que forman la chimenea; eliminar burbujas, congelar durante 25 ó 30 min.; desmoldar, afinar las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente.

5.- Repetir los pasos del 1 al 4 para tener dos frentes, dos laterales y chimenea.

6.- Realizar el armado fundiendo chocolate blanco, utilizar el pincel No. 5 y untar el chocolate por la parte de atrás de las piezas laterales en el inferior, reforzar las paredes por el interior, por la parte de atrás de los filos untar chocolate y pegar las piezas de dosaguas; pegar los aleros en los filos superiores del techo, reforzar con chocolate rojo antes de pegar la chimenea y por

último pintar con chocolate café en la chimenea un remate que indique madera.

17.- CONEJA CON DELANTAL MORADO.

Medidas: 9 x 5 cms de ancho.

Peso: 20 gr.

Material: Molde de plástico modelo C. in C. E045; chocolate Querétaro colores: azul, rosa, café claro y morado; chocolate Alpezzi en color blanco y pinceles del No. 0 y 3.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rosa y blanco para obtener rosa pálido, con el pincel No. 0 pintar las patitas, la oreja y la trompa; dejar secar.

2.- Fundir chocolate azul rey, pintando la blusa; a la par fundir chocolate morado y pintar el delantal, dejando el espacio central en blanco y dejarlos secar.

3.- Fundir chocolate blanco; con la cuchara llenar la figura; eliminar burbujas; meter al congelador durante 10 min.; desmoldar, afinar las orillas con el cuchillo y dejar que tome la temperatura ambiente.

4.- Fundir poca cantidad de chocolate café y morado, con el pincel No. 0 dar los acabados; con el café pintar la nariz, ojos, cejas, orejas y patas; con el morado utilizar un palillo de dientes y pintar el cuello de la blusa con puntitos y así mismo realizar las florecitas del delantal.

18.- CONEJO PATAS ROSAS.

Medidas: 7.5 x 4.5 cms de ancho.

Peso: 10 gr.

Material: Molde de conejo sin marca; chocolate Alpezzi en colores: blanco, rosa, amarillo, café y azul y un pincel del No. 0.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rosa, amarillo y café por iguales cantidades aplicándolos de la siguiente manera: rosa en la cola, centro de las orejas, patas y manos; con amarillo pintar el cabello, y con una gota de café pintar la nariz.

2.- Fundir chocolate blanco; checar la temperatura y punto de hilo; llenar el molde con una cucharita de plástico; eliminar burbujas, colocar el palito de paleta dando

encima del rojo y del verde, dejándolos secar.

2.- Fundir chocolate beige, pintando la carita y las manos; fundir chocolate amarillo y pintar el cabello, dejándolos secar.

3.- Fundir chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar el molde con la cucharita de plástico; eliminar burbujas; congelar 15 min.; desmoldar, eliminar imperfecciones de las orillas, dejar que tome la temperatura ambiente y con un poco de chocolate rojo pintar la boca.

14.- CAMPANA NAVIDEÑA.

Medidas: 6 x 7.5 cms de ancho

Peso: 25 gr.

Material: igual que trabajo No. 13, excepto color amarillo claro y beige.

PROCEDIMIENTO:

Seguir pasos 1 y 3 del trabajo No. 13, ver fotografía para la gama de colores.

15.- CANASTA CON PATITOS.

Medidas: 4 x 10 cms de ancho; cada patito 6

Peso: 117 gr.

Material: Molde de canasta, molde de patitos modelo I.L.A. 1042; Chocolate Van Leer en color: café oscuro; Chocolate Alpezzi en colores: blanco y naranja y pincel del No. 2.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate café oscuro, hacer el llenado a tres cuartas partes de la canasta, bañar las paredes y engrosar poco a poco dando vueltas al molde, dejando secar, repetirlo hasta que tenga un espesor de 2.5 mm; llenar con chocolate hasta la mitad de la canasta; meter al congelador durante 20 min.; desmoldar; afinar la orilla y con chocolate blanco fundido y casi frío aplicar en las orillas con el pincel No. 2 para simular un olán.

2.- Fundir el chocolate naranja, pintar los picos y patas de cada pato, dejar secar; fundir chocolate blanco para realizar el llenado de los siete patos; eliminar burbujas; congelar durante 20 min.; desmoldar con cuidado; afinar las orillas con el cuchillo; limpiar con la brocha y dejar que tomen la temperatura ambiente.

3.- Con un poco de chocolate café sobrante de la canasta pintar los ojos, pestañas y detalles de los patitos y colocarlos en la canasta.

16.- CASITA ALPES SUIZOS.

Medidas: 11.3 x 12.5 cms de ancho y 13.3 cms de fondo.

Peso: 370 gr.

Material: Molde de plástico modelo C. In C. A0035; chocolate Mont Blanc en colores: café oscuro, rojo, blanco y amarillo; sobrantes de chocolate en colores azul y rojo para hacer el color gris oscuro y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate café oscuro, pintar con el pincel No. 2 las jardineras de las ventanas, el marco de las puertas y las vigas de soporte, dejar secar; fundir chocolate amarillo pintar con el pincel No. 0 las ventanas y dejar secar.

2.- Fundir 100gr. de chocolate rojo, pintar con el pincel No. 0 los marcos de las ventanas y con el pincel No. 5 pintar las tejas de la puerta, posteriormente realizar el llenado de una de las piezas del techo, eliminar burbujas y dejar reposar un momento.

3.- Mezclar doce gotas de azul, seis gotas de amarillo y dos gotas de rojo para formar el gris oscuro y pintar utilizando el pincel No. 2 la puerta.

4.- Fundir 300 gr. de chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo la pared del frente, una pared lateral y una de las piezas que forman la chimenea; eliminar burbujas, congelar durante 25 ó 30 min.; desmoldar, afinar las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente.

5.- Repetir los pasos del 1 al 4 para tener dos frentes, dos laterales y chimenea.

6.- Realizar el armado fundiendo chocolate blanco, utilizar el pincel No. 5 y untar el chocolate por la parte de atrás de las piezas laterales en el inferior, reforzar las paredes por el interior. por la parte de atrás de los filos untar chocolate y pegar las piezas de dosaguas; pegar los aleros en los filos superiores del techo. reforzar con chocolate rojo antes de pegar la chimenea y por

último pintar con chocolate café en la chimenea un remate que indique madera.

17.- CONEJA CON DELANTAL MORADO.

Medidas: 9 x 5 cms de ancho.

Peso: 20 gr.

Material: Molde de plástico modelo C. in C. E045; chocolate Querétaro colores: azul, rosa, café claro y morado; chocolate Alpezzi en color blanco y pinceles del No. 0 y 3.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rosa y blanco para obtener rosa pálido, con el pincel No. 0 pintar las patitas, la oreja y la trompa; dejar secar.

2.- Fundir chocolate azul rey, pintando la blusa; a la par fundir chocolate morado y pintar el delantal, dejando el espacio central en blanco y dejarlos secar.

3.- Fundir chocolate blanco; con la cuchara llenar la figura; eliminar burbujas; meter al congelador durante 10 min.; desmoldar, afinar las orillas con el cuchillo y dejar que tome la temperatura ambiente.

4.- Fundir poca cantidad de chocolate café y morado, con el pincel No. 0 dar los acabados; con el café pintar la nariz, ojos, cejas, orejas y patas; con el morado utilizar un palillo de dientes y pintar el cuello de la blusa con puntitos y así mismo realizar las florecitas del delantal.

18.- CONEJO PATAS ROSAS.

Medidas: 7.5 x 4.5 cms de ancho.

Peso: 10 gr.

Material: Molde de conejo sin marca; chocolate Alpezzi en colores: blanco, rosa, amarillo, café y azul y un pincel del No. 0.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rosa, amarillo y café por iguales cantidades aplicándolos de la siguiente manera: rosa en la cola, centro de las orejas, patas y manos; con amarillo pintar el cabello, y con una gota de café pintar la nariz.

2.- Fundir chocolate blanco; checar la temperatura y punto de hilo; llenar el molde con una cucharita de plástico; eliminar burbujas, colocar el palito de paleta dando

1.- Fundir los diferentes colores de chocolates y pintar las letras como se desee.

2.- Fundir chocolate blanco; checar temperatura y punto de hilo; hacer el llenado de cada cuadrito con ayuda de una cucharita de plástico; eliminar burbujas; después de llenar todos los cuadros meter al congelador durante 20 min., desmoldar, afinar las orillas y limpiar con una brocha.

26.- JOYERO LOVE.

Medidas: 6 x 6.5 cms de ancho.

Peso: 60 gr.

Material: Molde de plástico modelo 621 de I.L.A.; chocolate Alpezzi colores: blanco y rojo y un pincel del No. 2.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rojo, pintar las letras en el molde de la tapa y dejar secar.

2.- Fundir chocolate blanco; llenar la tapa, una vez que ya estén pintadas las letras y después la base del alhajero; eliminar las burbujas; meter al congelador durante 20 ó 25 min.; desmoldar sin presionar el centro de la base para evitar que se rompa; afinar las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente.

27.- JOYERO I LOVE YOU.

Medidas: 7 x 8.6 cms de ancho.

Peso: 80gr.

Material: Molde de plástico modelo V067 de C. In C.; Chocolate Van Leer en colores: beige y verde claro; chocolate Querétaro en color rojo; chocolate Alpezzi en color blanco y un pincel del No. 0 y 2.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate verde claro y beige; aplicar el color verde en las hojas y el beige en las flores, utilizando el pincel No. 0.

2.- Demás procedimiento del alhajero tomarlo del trabajo No. 26.

28.- JOYERO MOÑO ROJO.

Medidas: 8 x 8.5 cms de ancho.

Peso: 100gr.

Material: los indicados en el trabajo No. 26 solo que en mayores cantidades.

PROCEDIMIENTO:

1.- Seguir procedimiento del trabajo No. 26; en este trabajo puede variar el color del moño, según la ocasión.

29.- OSITO CON GLOBO DE CUMPLEAÑOS.

Medidas: globo: 12.4 x 8.9 cms de ancho; oso: 7 x 6 cms de ancho.

Peso: Globo: 30gr.; oso: 10 gr.

Material: Molde de plástico modelo CMB011 de Mont Blanc; chocolate Alpezzi en colores: rojo, blanco y café oscuro y un pincel del No. 0.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rojo, pintar con el pincel No. 0 las letras del globo y el chaleco del osito.

2.- Fundir chocolate café oscuro, pintar las orejas, nariz, patas y bufanda.

3.- Fundir chocolate blanco; checar la temperatura y punto de hilo; realizar el llenado del globo y oso; eliminar burbujas; meter al congelador durante 20 min.; desmoldar; afinar orillas y dejar que tomen temperatura ambiente. Con chocolate café pintar las cejas, ojos y pestañas y con chocolate blanco pintar los botones del chaleco con pequeñas gotas.

30.- NIÑA CON VESTIDO AZUL Y ROJO.

Medidas: 8.8 x 4.9 cms de ancho.

Peso: 12 gr.

Material: Molde de plástico modelo C050 de C. In C.; chocolate Querétaro en colores: azul rey y rojo; chocolate Alpezzi colores: café, blanco y beige y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate azul rey, pintar los moños de la cabeza, las medias y el vestido hasta el olán; dejar secar; fundir chocolate rojo y pintar el olán y el cuello; fundir chocolate café, pintar el cabello aún por encima de los moños; fundir chocolate beige y aplicar en la cara y manos.

2.- Fundir chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; realizar el llenado con una cucharita de plástico, colocar un palito de paleta dando medio giro; eliminar burbujas; meter al congelador durante 15 min.; desmoldar, afinar las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente.

Con chocolate rojo pintar la boca los puntos del vestido y calzones; con chocolate azul colocar puntos en los ojos.

31.- NIÑO CON OVEROL AZUL.

Medidas: 8.5 x 3.5 cms de ancho.

Peso: 20 gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Querétaro colores: azul rey, naranja, verde oscuro, amarillo, negro y beige y pincel No. 0 y 3.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir todos los colores de chocolate y aplicarlos de la siguiente manera, excepto el blanco: con verde pintar la rana; con naranja pintar la camisa; en amarillo pintar el cabello; con beige pintar la cara y manos; para el azul rey utilizar el pincel No. 3 y pintar el overol dando dos manos; todo lo anterior dejarlo secar.

2.- Fundir el chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar el molde utilizando una cuchara de plástico, eliminar burbujas; colocar en el congelador durante 10 min.; desmoldar, afinar las orillas y dejar que tome la temperatura ambiente. Con chocolate azul claro pintar los ojos.

32.- NIÑA CON VESTIDO VERDE Y ROJO.

Medidas: 8.8 x 4.9 cms de ancho.

Peso: 12gr.

Material: Molde de plástico modelo C050 de C. In C.; Chocolate Alpezzi colores: verde, rojo, amarillo, blanco y beige y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Seguir el procedimiento del trabajo No. 30, cambiando los colores como muestra la fotografía.

33.- NIÑO CON OVEROL AMARILLO.

Medidas: 8.5 x 3.5 cms de ancho.

Peso: 20gr.

Material: Los descritos en el trabajo No. 31, variando un poco los colores del chocolate.

PROCEDIMIENTO:

1.- Seguir las indicaciones del trabajo No. 30; guiándose para los colores de la fotografía.

34.- NIÑA CON VESTIDO ROJO CON AZUL.

Medidas: 8.8 x 4.9 cms de ancho.

Peso: 12 gr.

Material: Molde de plástico modelo C050 de C. In C.; chocolate Alpezzi colores: rojo, azul rey, amarillo, blanco y beige y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Seguir las indicaciones del trabajo No. 30, cambiando los colores guiándose por la fotografía.

35.- IGLESIA TECHO ROJO CON CAMPANARIO.

Medidas: 17.8 x 11.7 cms de ancho y 15 cms de fondo.

Peso: 375gr.

Material: Molde de plástico sin marca; chocolate Mont Blanc en colores: azul, amarillo, verde, rojo, blanco y café oscuro, en cantidades indicadas en el procedimiento y pinceles del No. 0, 2 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir 2gr. de chocolate amarillo, pintar con el pincel No. 2 todas las ventanas; dejar secar. Fundir 2gr. de chocolate café oscuro, pintar la puerta, escalones de la entrada y las partes centrales de la base del campanario, dejar secar.

2.- Fundir 130gr. de chocolate azul con 66gr. de amarillo, 22gr. de rojo y 22gr. de blanco, agitar constantemente para obtener color gris oscuro; checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo el molde de las cuatro paredes de la iglesia; eliminar burbujas y dejar reposar un momento.

3.- Fundir chocolate rojo, checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo los techos del campanario, eliminar burbujas y congelar de 20 a 25 min.; desmoldar las piezas, afinar las orillas y dejar que tomen temperatura ambiente.

4.- Fundir sobrante de chocolate gris y con el pincel No. 2 untarlo detrás de la pared frontal en la porción de la orillas, pegando las paredes con tres ventanas; untar chocolate detrás de la pared posterior y unir a las demás así como unir las dos piezas del campanario.

5.- Untar chocolate gris y rojo en toda la parte superior de las paredes y colocar los techos rojos, cuidando que este cuadro quede al frente.

6.- Para detallar fundir chocolate en varios colores y realizarlos con el pincel No. 0 en las porciones del campanario y vitrales; fundir chocolate verde, llenar los moldes del arbolito y arbusto, eliminar burbujas y meter al congelador durante 5 min.; desmoldar, detallar con café los troncos y dejar que tomen temperatura ambiente.

36.-JUEGO DE BARAJAS.

Medidas: 9 x 5.9 cms de ancho cada una.

Peso: 15 gr. cada una.

Material: Molde de plástico transparente modelo 08886 de "life of the party"; Chocolate Alpezzi colores: blanco, rojo y negro y pinceles del No. 0 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir el chocolate rojo y negro, pintando de rojo las jotas, quinas, picas y corazones; de negro pintar reyes, ases, trebol y corazón.

2.- Fundir chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; llenar en directo los moldes; eliminar burbujas; congelar durante 15 min.; desmoldar y afinar las orillas.

37.- JOYERO CORAZÓN AZUL PASTEL.

Medidas: en la base: 6.5 x 7 cms de ancho; en la tapa: 5.7 x 6.8 cms de ancho.

Peso: 100 gr.

Material: Molde de plástico transparente de tapa acolchada sin marca; chocolate Van Leer en colores: azul y rosa; chocolate Alpezzi en color: blanco y un pincel del No. 0.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate blanco y pintar tres veces en la tapa cuatro rombos alternados; fundir chocolate azul y mezclarlo con blanco en proporción de 3 a 1, para obtener el azul pastel.

2.- Realizar el llenado de la tapa con una cucharita de plástico; eliminar burbujas; de inmediato realizar el llenado de la base del joyero,

verificar por el lado derecho que no tenga burbujas, congelar de 25 a 30 min.; desmoldar, afinar orillas, dejar que tome temperatura ambiente y con un poco de chocolate rosa realizar las florecitas con cinco puntitos y uno central.

38.- JOYERO OVALADO ROSA.

Medidas: en la base: 8.5 x 6.8 cms de ancho; en la tapa: 8 x 6.4 cms de ancho.

Peso: 110 gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Alpezzi colores: rosa, blanco y verde oscuro.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rosa, blanco y verde oscuro y aplicarlos de la siguiente manera: con verde los tallos y hojas del molde de la tapa; con rosa el botón de la flor y la rosa; con blanco pintar por encima del verde y el rosa, la parte central del camafeo y todo lo demás, dejando solo dos óvalos y la parte de la pared exterior de la tapa que irá con rosa.

2.- Con chocolate rosa hacer el llenado de la tapa y la base del joyero; ver a contraluz que no traiga defectos; eliminar burbujas y congelar durante 15 a 20 min.; desmoldar primero la tapa y después la base, si esta última no se desmolda con facilidad meter otros 5 min. al congelador para que se desprenda por sí solo del molde.

3.- Fundir chocolate blanco, colocar, utilizando un palillo de madera, puntos pequeños para formar los picos alrededor de la tapa.

39.-JOYERO RECTANGULAR MOÑO AZUL.

Medidas: en la tapa: 7.3 x 5 cms de ancho; en la base: 7.8 x 5.6 cms de ancho.

Peso: 100 gr.

Material: Molde de plástico transparente modelo FDA. D20 life of the Party; chocolate Querétaro en colores: blanco y azul rey y pincel del No. 2.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate azul, pintar utilizando el pincel No. 2 los detalles del moño, tanto en la tapa como en la base.

2.- Fundir 100gr. de chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; realizar el llenado en directo tanto en la tapa como en la base; eliminar burbujas, congelar durante 15 ó 20 min.; desmoldar y afinar orillas con un cuchillo.

40.- COSTURERO.

Medidas: en la base: 10.6 x 7.8 cms de ancho; en la tapa: 10 x 7.2 cms de ancho.

Peso: 185gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Alpezzi colores: blanco, rosa y cantidades mínimas de los siguiente colores: rojo, morado, amarillo, café, naranja, verde, azul, gris y verde olivo.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir diversos colores de chocolates; pintar con cualquier color la parte que corresponde al hilo de los carretes; después pintar con blanco la orillas de los carretes y dejar secar; con chocolate gris pintar el sobre de las agujas y las tijeras; con amarillo pintar la marca del sobre de las agujas, con chocolate rosa y utilizando un pincel del No. 3 pintar la orilla de la tapa dejándola sacar.

2.- Fundir 160 gr. de chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; realizar el llenado utilizando una cucharita en las porciones de los carretes, tijeras y el sobre de las agujas; llenar en directo la tapa y por último toda la base del costurero; eliminar burbujas, congelar durante 55 ó 20 min.; desmoldar, afinar orillas y dejar templar.

3.- Con chocolate azul pintar cada punto de la tapa del costurero; colocar los carretes (realizando el numero deseado) y demás figuras dentro del costurero.

41.- SOMBRERO COLOR DURAZNO.

Medidas: 13cms de diámetro x 3.3 cms de altura; en la tapa: 6.3 cms de diámetro.

Peso: 162 gr.

Material: Chocolate Van Leer en colores: durazno, verde y blanco, molde del sombrero, molde de flores life of the party 08886 FDA APPF.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate verde y blanco en mínimas cantidades, pintar utilizando un pincel del No. 2 las hojas en color verde, con pincel No. 3 pintar y llenar al mismo tiempo las flores con blanco; hacer diez flores, meter al congelador 3 min.; desmoldar y dejar en reposo.

2.- Fundir chocolate durazno, checar temperatura y punto de hilo; realizar el llenado directo de la tapa del sombrero y después la base; eliminar burbujas; congelar durante 15 min.; desmoldar, afinar las orillas, dejar que tome temperatura ambiente y colocar un listón color verde agua alrededor del copete del sombrero.

3.- Con chocolate durazno o blanco pegar la flor blanca del centro, pegar cuatro flores de cada lado de la flor blanca una por una encimadas, empezando de la más alejada hasta llegar a la del centro.

42.- BAÚL CAFÉ.

Medidas: 6.6 x 8.5 cms de ancho y 5.4 cms de fondo.

Peso: 135gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Van Leer en color: café claro, chocolate Alpezzi en color: amarillo y pincel del No. 0.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate amarillo, pintar utilizando el pincel No. 0 todos los herrajes del baúl y dejar secar.

2.- Fundir chocolate café claro, llenar en directo las seis piezas que forman parte del baúl (2 lados, una tapa, una base, un frente y una pieza posterior); eliminar burbujas; congelar de 15 a 20 min.; desmoldar y dejar que tomen la temperatura ambiente.

3.- Unir las piezas untando chocolate café en los cuatro lados de la base, pegando los lados, la parte de enfrente y la parte posterior; la tapa no se pega, pues en como una cajita. Si desea puede realizar monedas de chocolate, haciendo primero círculos de chocolate café y forrarlos de papel dorado.

43.- RÓTULO MY TEACHER.

Medidas: 6.2 x 8.2 cms de ancho.

Peso: 35gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Mont Blanc en colores: blanco, rojo y café oscuro y pinceles del No. 0 y 5.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir el chocolate rojo, pintar utilizando el pincel No. 0, las manzanas, los signos y las letras. Dejar secar.

2.- Fundir chocolate café oscuro, pintando con el pincel No. 5 el marco del rótulo y dejar secar.

3.- Fundir chocolate blanco, llenar utilizando una cucharita, colocar un palito de paleta, dar medio giro, eliminar burbujas y congelar durante 10 min. Desmoldar y afinar orillas.

44.- PERRITO CON CORAZÓN.

Medidas: 6.8 x 4.8 cms de ancho.

Peso: 10 gr.

Material: Molde de plástico transparente modelo 247 Apollo Tulsa 74105; chocolate Mont Blanc en colores: blanco y rojo; Chocolate Van Leer en colores: azul y café claro y un pincel del No. 3.

PROCEDIMIENTO:

1.- Fundir chocolate rojo en mínimas cantidades, pintar utilizando el pincel No. 3, la boca y el corazón; a la par fundir el chocolate café oscuro, pintar las orejas y las patas, con el chocolate café claro pintar el pelo de los bigotes; dejando secar todo lo anterior.

2.- Fundir chocolate blanco, checar temperatura y punto de hilo; realizar el llenado en directo toda la figura; colocar un palito de paleta dando medio giro; eliminar burbujas; congelar durante 10 min.; desmoldar, afinar las orillas.

3.- Con chocolate azul, utilizando el pincel No. 0, pintar los ojitos con dos gotitas y con el café detallar las cejas y las pestañas del perrito.

45.- CORAZÓN BLANCO "MOM".

Medidas: 9 x 10.4 cms de ancho.

Peso: 50gr.

Material: Molde de plástico transparente sin marca; chocolate Querétaro colores: blanco y rojo y un pincel del No. 1.